



## **Inocuidad y esfuerzos** para garantizar productos alimenticios confiables y de calidad: **la realidad que no cuentan las falsas cadenas en redes sociales**

Mónica Alejandra Cardona  
Bacterióloga Especialista en Microbiología Clínica  
Colegio Mayor de Antioquia  
Auditora SGI, Departamento de Planeación Colanta  
monicacg@colanta.com.co  
Colombia

César Hernández Ospina  
Comunicador  
Universidad de Antioquia de Antioquia  
Analista, Departamento de Educación y Promoción Cooperativa  
Colanta  
medpromocion@colanta.com.co  
Colombia

30456

Los establecimientos, servicios alimentarios y productores de alimentos deben garantizar las prácticas correctas de sanitización e inocuidad alimentaria, resguardando así la salud de sus clientes y consumidores. Por tal motivo, las industrias se enfocan en métodos que permitan un control efectivo sobre los microorganismos que afectan la seguridad alimentaria, que comprenden técnicas tradicionales, físico-químicas, inmunológicas y moleculares entre otras y conllevan la utilización de métodos oficiales de referencia.

A pesar de esto, las industrias de alimentos, incluyendo Colanta, han visto afectada su reputación por cadenas con información falsa que circulan en redes sociales, relacionadas con alimentos supuestamente contaminados con bacterias que afectarían la salud de las personas. Frente a este tipo de situaciones, las empresas involucradas tienen comunicados oficiales y las autoridades competentes y encargadas de vigilar el sector alimenticio indican que son contenidos falsos, que buscan generar pánico y desinformar a la comunidad. Asimismo, a pesar de las implicaciones de estos contenidos para la industria y la dificultad para controlarlas, es fácil identificarlas y no ser parte de esa red que propaga información falsa.



Foto: David Bermúdez

## Resumen

La globalización ha generado grandes efectos en el control de la seguridad alimentaria y la salud pública. Transformar los alimentos se ha vuelto cada vez más complejo, situación que se complica con la distribución de alimentos procedentes de países distantes, lo que puede favorecer la propagación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETAS–. Entender la inocuidad, más allá de las dimensiones técnicas, se ha convertido en un compromiso ético, una conducta responsable con quienes dependen de una alimentación segura.

### PALABRAS CLAVE:

Inocuidad alimentaria, redes sociales, legislación, seguridad alimentaria.

## Abstract

**G**lobalization has generated harmful effects in the control of food security and public health. Transforming food has become increasingly complex, a situation that is complicated by the distribution of food from distant countries, which may favor the spread of Foodborne Diseases. Understanding safety, beyond technical dimensions, has become an ethical commitment, responsible behavior with those who depend on a safe diet.

The establishments, food services and food producers must guarantee the correct sanitation and food safety practices, thus protecting the health of their customers and consumers. For this reason, industries focus on methods that allow effective control over microorganisms that affect food safety, which include traditional techniques, physical-chemical, immunological and molecular among others and involve the use of official methods of reference.

In spite of this, the food industries, including Colanta, have been affected by their reputation with false information that circulate in social networks, related to foods supposedly contaminated with bacteria that would affect the health of people. In these situations, the companies involved have official communications and the competent authorities in charge of monitoring the food sector indicate that these contents are false and they're seek to generate panic and misinform the community. Finally, despite the implications of these chains for the industry and the difficulty for controlling them, it is easy to identify them and not be part of that network that spreads false information.

### KEYWORDS:

Food safety, social networks, legislation.

## Introducción

**M**uchas veces, las etapas de transformación para obtener un producto que cumpla con expectativas en forma segura, pueden transformarse en fuentes de peligros y riesgos para la salud, bienestar y calidad de vida de los consumidores. Es por ello que el personal del sector alimentario diseña e implementa políticas, planes y programas que, desde la regulación, fiscalización e inspección permitan asegurar los elevados estándares de inocuidad de los productos presentes en los mercados. Sin embargo, esto demanda enormes esfuerzos que permiten gestionar los riesgos y establecer modelos de aseguramiento de la calidad que incluyen el control de microorganismos que pueden afectar la salud del consumidor final (Yiannas, 2009).

A veces, estos esfuerzos pueden verse desvirtuados por rumores o información de desprestigio que en los últimos años ha tomado protagonismo a través de las redes sociales, gracias a la rapidez con la que pueden propagarse y a la falta de comprobación de la veracidad de la información por parte del usuario, entre otros aspectos que se detallarán en este artículo.



## 1. Noticias falsas y afectación del buen nombre de las empresa de alimentos

Entre enero y noviembre de 2017 circuló a través de redes sociales un mensaje que aseguraba que el Ministerio de Salud advertía sobre un brote de *Salmonella spp* en productos lácteos y refrescos de Colanta, confirmado supuestamente, por los resultados positivos tras el análisis que se realizó a la leche en polvo, yogur y todos los productos y, por lo tanto, se debía pasar la información ya que los antibióticos contra esa bacteria se encontraban escasos, tal como se lee en la Figura 1, en la que, además de los errores ortográficos y de gramática, se evidencia la falta de autenticidad institucional, pues no cuenta con logos o datos que ratifiquen la información.

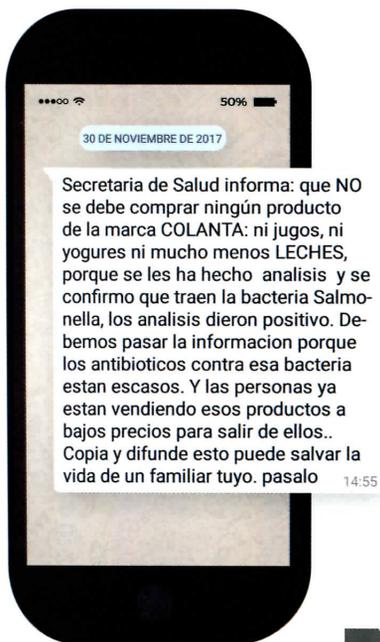


Figura 1. Ejemplo de falsas cadenas en redes sociales.

Esta misma información se atribuyó a otras empresas del sector alimenticio: Arcor, Eskimo y Alpina y, en el caso de Colanta, reapareció a mediados de 2018, afectando nuevamente la buena imagen de esta cooperativa.

Además, no son las únicas cadenas falsas relacionadas con alimentos o medicamentos. Por ejemplo, a mediados de 2018 circuló por redes sociales un mensaje que afirmaba que la aplicación intramuscular de Diclofenaco produjo la muerte de un grupo de personas, así como también recientemente fue compartido un texto que advertía sobre productos Coca Cola contaminados con Sida, entre otros. Otra cadena de este tipo, quizás de las primeras registradas en Colombia, corresponde a la difamación que se le hacía al refresco Pony Malta, atribuyendo que el cadáver de un operario desaparecido había sido encontrado en uno de los tanques de esta bebida: "En días pasados desapareció una persona en la planta de Pony Malta, desapareció y nadie daba razón de ella, un operario, en estos días el tanque de almacenamiento de Pony Malta se tapó y pues la máquina donde envasa no salía líquido", dice la voz de un hombre que inicia el mensaje con un "hola familia" (Semana, 2015).

A pesar de los grandes esfuerzos y estrictos controles que realizan las empresas para lograr la seguridad alimentaria, varias de ellas, incluyendo a Colanta, han sido afectadas en su buen nombre, reputación y prestigio por falsas cadenas e informaciones que circulan en aplicaciones móviles y redes sociales, relacionadas con alimentos supuestamente contaminados con bacterias que afectarían la salud de las personas.

Sin embargo, en casos específicos como el de las cadenas sobre brotes de *Salmonella spp*, si se analiza detenidamente el mensaje se reconocería fácilmente la falsedad del contenido. Además, si a esto se le suman las medidas de control por parte de la industria y la supervisión por parte de entes estatales, se cuenta con herramientas para desmentir dicha información y tener un mayor criterio al consumir productos alimenticios.

## 2. Microorganismos y enfermedades transmitidos por los alimentos

Los Centros para el control y la prevención de enfermedades –CDC–, por su sigla en inglés (2017) estiman que todos los años 48 millones de personas padecen enfermedades transmitidas por los alimentos a causa de diversos microorganismos. De estos, 128.000 son hospitalizadas y 3.000 mueren. Los investigadores han identificado más de 250 de estas enfermedades, la mayoría de ellas son infecciones producidas por una variedad de bacterias, virus y parásitos, toxinas y sustancias químicas dañinas.

La FDA (Food and Drug Administration), adscrita al Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos, en su publicación de Seguridad alimentaria para futuras mamás, referencia los 14 principales patógenos transmitidos por los alimentos: *Salmonella enteritidis*, *Clostridium botulinum*, *campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* (*E. coli*) patogénica, *Listeria monocytogenes*, *Norovirus*, *Salmonella typhimurium*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Yersinia enterocolitica*.

Los síntomas más comunes incluyen náuseas, vómitos, cólicos y diarrea, pero pueden variar según los tipos de enfermedades y tienen más probabilidades de contraerla los niños pequeños, adultos mayores, mujeres embarazadas y personas con el sistema inmunitario debilitado a causa de afecciones como la diabetes, enfermedades del hígado o el riñón, el trasplante de órganos, el VIH/sida o después de recibir tratamientos de quimioterapia o radiación (CDC, 2017).

Según la FDA y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos –USDA–, dentro de los principales alimentos que pueden transmitir estos microorganismos se encuentran la leche cruda, agua no tratada, carne de res, pollo, pescados o huevos crudos que no estén bien cocidos, así como productos enlatados. No obstante, las medidas de control de la industria permiten un parte de tranquilidad frente a los productos ofrecidos y llevan a reflexionar frente a la información que circula en redes sociales y desacredita a las empresas.

Foto: Mónica A. Cardona





Figura 2. Laboratorio de análisis de patógenos Colanta. Foto: Mónica A. Cardona.

### 3. Esfuerzos y controles de las industrias para lograr la seguridad alimentaria

El nuevo entorno mundial del comercio de alimentos obliga a los países importadores y exportadores a reforzar sus sistemas de control de los alimentos y a adoptar estrategias de control basadas en el riesgo. Los consumidores están mostrando interés en la forma en que se producen, elaboran y comercializan los alimentos y exigen, cada vez más, a sus gobiernos que se responsabilicen de la inocuidad de los alimentos y de la protección del consumidor. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO- y la Organización Mundial de la Salud -OMS- tienen gran interés en promover sistemas nacionales de control de los alimentos basados en principios y directrices de carácter científico, que abarquen todos los sectores de la cadena alimentaria, de especial importancia para los países en desarrollo, los cuales tratan de mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos y la nutrición.

Los destinatarios de estas directrices son las autoridades nacionales encargadas de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en defensa de la salud pública y de la protección del consumidor. También son útiles para una gran variedad de partes interesadas, en particular los grupos de consumidores, las organizaciones industriales y comerciales, los grupos de campesinos y todos los demás grupos y asociaciones que influyen en la política nacional en esta esfera.

En términos globales, la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos está aumentando y el comercio internacional de alimentos se ve perturbado por frecuentes conflictos acerca de los requisitos de inocuidad y calidad de los mismos. Para conseguir mejoras, se deben revisar y reforzar los sistemas de control de los alimentos. Nunca ha sido más importante para los países en desarrollo aplicar y observar sistemas de control basados en el concepto moderno de evaluación del riesgo. Según la FAO y la OMS los componentes y prioridades del sistema de control de los alimentos son los siguientes.



Foto 3. La inocuidad en la industria se garantiza mediante diferentes análisis microbiológicos y aseguramiento de la calidad. Tomado de: <https://bit.ly/2MRnTrM>

### 3.1. Legislación y reglamentos alimentarios:

El establecimiento de leyes y reglamentos sobre la alimentación es un componente esencial de todo sistema moderno de control de los alimentos. La legislación alimentaria ha consistido, tradicionalmente, en definiciones jurídicas de los alimentos insalubres y en el establecimiento de instrumentos de cumplimiento para retirar del comercio esos alimentos y castigar a las partes responsables una vez transcurridos los hechos. Al preparar los reglamentos y normas alimentarias, los países deben aprovechar al máximo las normas de la comisión del Codex alimentarius - CCA- y las enseñanzas sobre inocuidad de los alimentos aprendidas en otros países (FAO, s. f.).

### 3.2. Gestión del control de los alimentos:

Los sistemas eficaces de control de los alimentos requieren la coordinación normativa y operativa que establezca funciones de liderazgo y estructuras administrativas con obligaciones claramente definidas de rendición de cuentas, en relación con los siguientes aspectos: formulación y aplicación de una estrategia nacional integrada de control de los alimentos, funcionamiento

de un programa de control de los alimentos, obtención de fondos y asignación de recursos, establecimiento de normas y reglamentos, participación en actividades internacionales conexas de control de los alimentos, formulación de procedimientos de respuesta en casos de emergencia y realización del análisis de riesgos, entre otros.

### 3.3. Servicios de inspección:

La administración y aplicación de las leyes alimentarias requiere un servicio de inspección de alimentos calificado, capacitado, eficiente e íntegro. El inspector de alimentos mantiene contacto cotidiano con el sector de la alimentación, el comercio y, muchas veces, el público. Entre las responsabilidades de los servicios de inspección están la inspección de los locales y procesos para determinar si cumplen los requisitos higiénicos, evaluación de los planes HACCP y su aplicación, toma de muestras de los alimentos, elaboración, almacenamiento, transporte, reconocimiento de las diferentes formas de descomposición de los alimentos mediante evaluación organoléptica, identificación de los alimentos no aptos para el consumo humano y auditorías basadas en el riesgo (FAO, s. f., Vanegas y Rojas J., 2004).

### 3.4. Información, educación, comunicación y capacitación:

La información, educación y asesoramiento entre las partes interesadas tiene cada vez más importancia. Estas actividades incluyen la distribución de información objetiva y equilibrada entre los consumidores, la difusión de programas de información y educación para los funcionarios y trabajadores de mayor relevancia dentro del sector de la alimentación, la formulación de programas de capacitación de formadores y la difusión de publicaciones de referencia entre los extensionistas de los sectores agrícola y sanitario. Los organismos de control de los alimentos deben atender las necesidades específicas de capacitación de todos los inspectores de alimentos y analistas de laboratorio e incluir esa labor entre sus prioridades.

### 3.5. Servicios de laboratorio:

Seguimiento y datos epidemiológicos de los alimentos: Los laboratorios son un componente esencial del sistema de control de los alimentos. Estos deben tener instalaciones adecuadas para análisis físicos, microbiológicos y químicos, estar equipados con instrumentos que permitan determinar la exactitud y fiabilidad de los resultados analíticos, contar con la preparación y competencia de quienes realizan los análisis y la fiabilidad del método utilizado. Los resultados analíticos de un laboratorio de control de alimentos se utilizan con frecuencia como prueba para el cumplimiento de los reglamentos o normas del país, por ello es importante garantizar el funcionamiento eficiente y eficaz del laboratorio y la introducción de programas analíticos de garantía de calidad.

Es importante que se establezcan conexiones eficaces entre estos organismos y el sistema de salud pública, con inclusión de los epidemiólogos y los microbiólogos. De esta manera, la información sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos puede vincularse con el seguimiento de los datos y dar lugar a políticas adecuadas de control de los alimentos, basadas en el riesgo. Esta información incluye las tendencias anuales de incidencia, la identificación de los grupos de población más expuestos, la determinación de los alimentos peligrosos, la localización y rastreo de las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el establecimiento de sistemas de alerta temprana para los brotes de enfermedades y la contaminación de los alimentos (FAO, s. f.)

### 4. Métodos de análisis utilizados en microbiología alimentaria

El desarrollo de métodos rápidos y automatizados para la detección, aislamiento, identificación y enumeración de microorganismos (y/o sus metabolitos) relacionados con la alteración y seguridad de los alimentos cada vez es de mayor importancia, según investigaciones de mercado realizadas en 2003 por Strategic Consulting Inc.'s, del total de ensayos microbiológicos realizados por la industria en el mundo (1.136,5 millones), el 58% (660,5 millones) corresponden a la industria de la alimentación (49%) y bebidas (9%). Aproximadamente, el 20% de los análisis se dirigieron a la detección de los microorganismos patógenos *Salmonella spp* y *Escherichia coli* O157:H7 y el 80% restante fueron análisis rutinarios (recuento total, de coliformes, de mohos y de levaduras). Se estima que en un futuro próximo el porcentaje de ensayos realizados en el resto del mundo podría incrementarse hasta el 50% debido a la concienciación que están experimentando países con economías en desarrollo sobre la gran importancia de la seguridad alimentaria (Herranz, 2008).



Actualmente, la industria de alimentos para el control microbiológico de sus productos utiliza diversidad de métodos, dentro de ellos están los métodos microbiológicos “convencionales” y/o métodos rápidos, que requieren un tiempo reducido para la obtención de los resultados y/o permiten procesar un número elevado de muestras, fáciles de usar, precisos (sensibilidad y especificidad adecuadas y límites de detección bajos) y económicamente rentables. Las presiones regulatorias, las modernas prácticas de producción y la complejidad analítica, llevan a utilizar métodos oficiales de referencia, como los recomendados por la International Standards Organization –ISO– y la International Association of Official Analytical Chemists –AOAC–, entre otras. Actualmente, algunos métodos rápidos son recomendados como técnicas de tamizaje por agencias regulatorias internacionales (Leotta, 2009).



Figura 3. Foto: Mónica A. Cardona



Figura 4. Análisis microbiológico de alimentos en la planta Cárnicos San Pedro. Foto: Mónica A. Cardona

#### 4.1. Recuento de células viables:

El recuento de células viables en los alimentos, las superficies y el aire de las industrias alimentarias es uno de los parámetros más importantes a la hora de determinar la calidad y seguridad de los alimentos. Se utiliza el método estándar de recuento en placa; medios de cultivo; sistemas que incluyen pectina como agente gelificante (Redigel, 3M) y medios liofilizados; medios de cultivo cromogénicos (RAPID´ Chromogenic Methods, Bio-Rad; BBL CHROMagar, BD; medios cromogénicos bioMérieux y medios cromogénicos AES Chemunex) (Herranz, 2008).

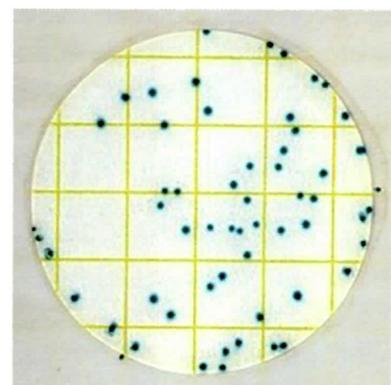


Figura 5. Métodos para recuento de células bacterianas. Imágenes tomadas de <https://www.bioser.com> y <https://www.3dvision-nyvalis.com>

#### 4.2. Medida de la biomasa microbiana:

Método íntimamente ligado al de la instrumentación necesaria para detectar las señales relacionadas con el crecimiento microbiano. Detección de señales: (niveles de ATP, enzimas específicas, pH, impedancia, conductancia y capacitancia eléctricas, entre otros). Los métodos más utilizados son: PROTECT, Biotrace International; PROClean y SpotCheck plus, Hygiena; Clean Test, LiofilChem), (BacT/Alert 3D, bioMérieux; Soleris, Neogen) (Herranz, 2008).



Figura 6. Métodos para recuento de células bacterianas. Imagen tomada de: <https://goo.gl/KyFfBd>

Métodos basados en el metabolismo de sustratos específicos por parte de los microorganismos y su detección mediante diversos sistemas indicadores, entre los que se destacan las tarjetas desechables para la identificación sencilla de colonias sospechosas mediante pruebas bioquímicas rápidas (O.B.I.S., Oxoid); galerías que permiten la identificación de más de 800 especies de bacterias y levaduras (API, bioMérieux), (BBL Enterotube y Oxi/Ferm Tube, BD); sustratos cromogénicos y/o fluorogénicos en estado deshidratado (BBL Crystal, BD; RapID systems y MicroID, Remel; Biochemical ID systems, Microgen); sistemas miniaturizados y automatizados VITEK (bioMérieux) (Herranz, 2008).

#### 4.4. Métodos inmunológicos:

Los métodos inmunológicos se basan en la reacción específica entre un antígeno y un anticuerpo policlonal o monoclonal ELISA

anticuerpo policlonal o monoclonal ELISA (Enzyme- Linke Immunosorbent Assay), ELFA (Enzyme-Linked Fluorescent Assay), en la que el producto final de la reacción es fluorescente en lugar de cromogénico. Para la detección de los patógenos alimentarios y toxinas estafilocócicas los métodos más utilizados son: Assurance EIA y TRANSIA PLATE, Biocontrol; TECRA VIA, Biotrace International; Salmonella UNIQUE, Tecra; Detex, Molecular Circuitry, VIDAS, bioMérieux, Dynabeads, Dynal (Herranz, 2008).

#### 4.5. Métodos genéticos:

Los métodos genéticos se dirigen a la detección de características celulares contenidas en los ácidos nucleicos; emplean sondas genéticas (oligonucleótidos sintéticos) y se da una reacción en Cadena de la Polimerasa -PCR- para amplificar el ADN de los microorganismos de interés y disponer así de una cantidad suficiente que permita su detección (Herranz, 2008).

Todos los referentes mencionados acerca de los esfuerzos de las empresas de alimentos para el logro de la seguridad alimentaria permiten afirmar que Colanta está alineada con la realidad y trabaja constantemente en la búsqueda de estrategias que apuntan a altos estándares de calidad y al control de la seguridad alimentaria, con sistemas de inocuidad HACCP en diferentes líneas de producción, programas de garantía de calidad, análisis fisicoquímicos, sensoriales y microbiológicos, detección de microorganismos patógenos utilizando métodos oficiales de referencia, incursión en nuevas tecnologías, realización de inspecciones, capacitación continua, verificación por medio de auditorías basadas en el riesgo y adopción de las medidas correctivas necesarias que permiten garantizar la inocuidad y calidad de los productos, con el objetivo de prevenir la salud pública y la protección del consumidor.

## 5. Dificultades para controlar este tipo de cadenas

A pesar de que las medidas de control anunciadas en este artículo son argumentos de peso para desmentir los rumores que buscan desprestigiar a las industrias de alimentos, este tipo de contenidos sigue utilizándose con diferentes fines y por eso se hará acercamiento a las razones que hacen difícil controlar el impacto que tienen las falsas cadenas en las redes sociales.

### 5.1. Dificultades de control para la difusión de falsas cadenas a través de Facebook:

Como lugar importante para la difusión de noticias falsas, Facebook se ha encontrado en el centro de este debate. Sin embargo, de acuerdo con el diario El Espectador (2017) el CEO de Facebook, Mark Zuckerberg, dice que es difícil confiar en los comentarios de los usuarios, que pueden señalar un contenido potencialmente correcto como incorrecto, por intereses particulares. Así mismo, la mayoría de las personas no distinguen entre el contenido en línea real y el falso. Esto, junto con el hecho de que la mayoría de las noticias que se reciben en redes sociales son de personas cercanas y de confianza, hace de las redes sociales una plataforma ideal para propagar noticias falsas y esto hace más difícil que una empresa, el gobierno o una persona puedan separar lo real de lo falso.

### 5.2. La barrera del cifrado:

En cuanto a la aplicación WhatsApp, propiedad de Facebook, que es la aplicación de mensajería líder para usuarios de móviles, El Espectador (2017) afirma que sus operadores no tienen forma de ver el contenido de los mensajes de los usuarios y esto se debe a que se utiliza cifrado de extremo a extremo, donde sólo el remitente y el receptor pueden leer sus mensajes y, cuando se trata de la proliferación de la desinformación esto representa un obstáculo importante. WhatsApp tiene una política sobre uso aceptable

que prohíbe el uso de la aplicación, entre otras cosas, para publicar “falsedades, declaraciones falsas o engañosas”, pero esto parece más una sugerencia que una regla concreta y rápida. La aplicación no ofrece una forma de uso fácil para denunciar la violación de contenido, aparte de su opción “Report Spam” (denunciar spam) (El Espectador, 2017).

El 21 de enero de 2019, WhatsApp implementó la política de restringir a cinco la cantidad de veces que se puede reenviar un mensaje. “La medida fue tomada teniendo en cuenta las acusaciones que han hecho contra la plataforma por ser permisiva en la difusión de noticias y cadenas de información falsa” (El colombiano, 2019). Esto, sumado a que desde 2018 se pueden identificar los mensajes reenviados, es una medida que invita a verificar la información o que puede disminuir la cantidad de mensajes en cada cadena maliciosa.

### 5.3. Sin barreras geográficas y dirigidas a un público amplio:

Frente a la primera cadena maliciosa de *Salmonella spp* en los productos Colanta, se publicaron artículos que desmentían la información en varios medios de comunicación nacionales, así como se tuvieron comunicados oficiales por parte de La Cooperativa y otras instituciones. En el artículo del diario El Colombiano (2017) se hacía alusión a que “Primero, la entidad encargada de informar sobre los alimentos contaminados es el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), no la Secretaría de Salud (además, ¿a cuál de las 1.122 secretarías de Salud que tiene Colombia se refiere la cadena?)”. Esto denota que este tipo de información recurre a sitios comunes y no especifica fechas, lugares o información oficial, pero aun así puede ser adaptada en cualquier contexto y replicada por personas de todas las edades que no verifican su veracidad.

En el caso específico de este mensaje, a pesar de la información oficial para desmentirla, la cadena tuvo varias apariciones y podría decirse que el impacto de la del segundo semestre de 2018 fue similar al de la primera. Si bien es difícil medir el impacto o la cantidad de veces que se replicó, datos como las quejas o sugerencias recibidas en septiembre de 2018, suministradas por el departamento de Servicio al cliente de Colanta, corroboran su magnitud. Solo por correo electrónico se recibieron mensajes de Barranquilla y Baranoa (Atlántico), Cartagena, Quibdó, Bucaramanga, Bogotá, Paipa (Boyacá), Medellín, Guadalajara de Buga (Valle) y Popayán, lo cual da cuenta de una propagación rápida y amplia que dificulta aún más llegar con la rectificación de la información a las personas que difundieron el contenido. La mayoría de estos mensajes coincidían en que, si bien no consideraban cierta la cadena, era necesario pronunciarse y aclararla. Puede inferirse entonces la necesidad de continuar educando para hacer una lectura más consciente de los contenidos en redes sociales.

## 6. Comprobar la falsedad de las cadenas

Si bien es difícil controlar este tipo de cadenas, en la educación y sensibilización frente a la manera en la que se consumen estos contenidos podría encontrarse una herramienta para contrarrestar sus efectos. A continuación se relacionan una serie de elementos propuestos para analizar este tipo de información.

### 6.1. ¿Qué dicen las empresas involucradas en la cadena?:

Los comunicados oficiales y mensajes que desmienten las cadenas no se replican con la misma intensidad que las falsas cadenas. Por eso, una primera medida consiste en visitar el sitio oficial o consultar si se ha establecido alguna respuesta frente a este tipo de contenidos. Por

ejemplo, ante la cadena de *Salmonella spp* en leches, Colanta se pronunció a través del siguiente comunicado en su página web y en diferentes medios de comunicación: “Colanta recuerda que personas inescrupulosas están detrás de una campaña de desprestigio contra La Cooperativa y para la tranquilidad de la opinión pública aclara que la leche, yogures, quesos y demás derivados lácteos marca Colanta no están contaminada con esta bacteria”. También se difundieron piezas en redes sociales, tales como las que se muestran en la Figura 7.

Figura 7. Cadenas que desmentían la información falsa sobre productos contaminados con *Salmonella spp*



6.2. ¿La información proviene de una fuente confiable?

Otro punto clave es comprobar lo que se ha dicho en medios de comunicación respecto al uso de información. El hecho de que no se haya tratado el tema en un medio reconocido o que la fuente desde la que se cite en Facebook o cualquier otra red social sea una agencia de noticias poco conocida o que, aun más, no se identifique la fuente de la información, ya es un motivo para desconfiar de este contenido.

Frente a las cadenas analizadas en este artículo, diferentes medios de comunicación a nivel nacional y regional publicaron artículos desmintiendo esta información. Uno de estos fue el diario El Espectador, tal como se muestra en la Figura 8.

EL ESPECTADOR Miércoles 16 De Mayo

¿Salmonella en productos Colanta? No caiga en otra cadena falsa de WhatsApp

Redes Sociales 27 Nov 2017 - 6:02 PM  
Por: Redacción redes sociales

Nuevamente, circula una cadena viral sobre alimentos lácteos contaminados con bacterias que afectarían la salud de los consumidores.



Figura 8. Artículo de prensa desmintiendo falsas cadenas en redes sociales. Imagen tomada de: <https://goo.gl/ooRuUm>

Así también lo desmintió en un artículo el diario El Colombiano (2017), señalando y recordando a la opinión pública que la entidad encargada de informar sobre los alimentos contaminados es el Invima, no la Secretaría de Salud como aparece en la cadena falsa y se invita también a verificar la información y no ser tan crédulos frente a este tipo de contenidos.

6.3 Postura de los entes oficiales:

Frente a este tipo de situaciones, las autoridades competentes y encargadas de vigilar el sector alimenticio, tales como el Invima dan un parte de tranquilidad e invitan, por ejemplo, a “hacer caso omiso a informaciones que circulan en aplicaciones móviles y redes sociales, sobre alimentos contaminados con bacterias que afectarían la salud de las personas, puesto que son falsas y solo buscan generar pánico y desinformar a la comunidad” (Invima, 2018). Además dicha entidad reitera que: Como parte de las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas a las empresas productoras de alimentos o sitios de comercialización, se toman muestras aleatorias de alimentos para su análisis y en el caso que los resultados del laboratorio sean rechazados, cuenta con procedimientos oficiales para la intervención a las fábricas de alimentos o distribución de las mismas.

Tal como se muestra en la Figura 9, en su comunicado de 12 de enero de 2017, el Invima se pronunció invitando a la ciudadanía a no reenviar cadenas sobre productos de consumo humano, supuestamente contaminados y advirtió que las cadenas falsas “solo buscan generar pánico y desinformar a la comunidad”. Así mismo, se solicitó al público “abstenerse de difundir esta información y se recomendó remitirse únicamente a las entidades oficiales encargadas del control sanitario”.

Cabe resaltar que la entidad encargada de informar sobre los alimentos contaminados es el Invima. Por lo tanto, se recomienda visitar la página web de este instituto y revisar las alertas recientes de alimentos en mal estado, informar a los consumidores a través de redes sociales sobre los certificados de calidad y la falsedad de los mensajes que replican los usuarios por Whatsapp (HSBnoticias.com, 2017; Colanta, 2018). ■

## COMUNICADO DE PRENSA

12 de enero del 2017

### Invima recomienda hacer caso omiso a cadenas en aplicaciones y redes sociales sobre alimentos contaminados

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) informa a la comunidad en general que debe hacer caso omiso a informaciones que circula en aplicaciones móviles y redes sociales, sobre alimentos contaminados con bacterias que afectarían la salud de las personas, puesto que son falsas y solo buscan generar pánico y desinformar a la comunidad

Así mismo se solicita abstenerse de difundir esta información y se recomienda remitirse únicamente a las entidades oficiales encargadas del control sanitario y consultar las alertas sanitarias que emite el Invima sobre productos con resultados no conformes en la página web [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co).

La información falsa publicada asegura que productos como: leche en polvo, yogurt, queso y demás productos de empresas como Cordillera y Alpina están contaminados con una bacteria llamada Salmonela, adicionalmente otras publicaciones hablan de alimentos como arroz o manzanas contaminados con diferentes químicos. Y recomiendan no consumirlos e invitan a las personas a replicar estos mensajes.

Figura 9. Comunicado de prensa Invima. Tomado de: <https://www.invima.gov.co/images/pdf/informate/falsascadenas.pdf>

## Conclusiones

**1** Los catorce microorganismos patógenos transmitido por los alimentos son *Campylobacter jejuni*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* (*E. coli*) patogénica, *Listeria monocytogenes*, *Norovirus* (Virus del tipo Norwalk), *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Shigella*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus* y *Yersinia enterocolitica*. Estos pueden afectar seriamente a cualquier persona pero para personas con un sistema inmunológico deprimido, pueden ser especialmente nocivos, incluso causar la muerte. Sin embargo los controles estrictos de inocuidad establecidos por las industrias de alimentos y la regulación estatal, hacen que su transmisión sea poco probable.

**2** Lograr el éxito en inocuidad alimentaria en este entorno cambiante requiere ir más allá de los enfoques de capacitación, pruebas y fiscalizaciones tradicionales respecto de la gestión de riesgos, requiere un entendimiento y concientización de la cultura organizacional y los alcances humanos sobre la inocuidad alimentaria. Así mismo, requiere de la capacidad de respuesta de las empresas ante este tipo de contenidos, el consumo consciente y la capacidad de discernir los contenidos que se publican en redes sociales.

**3** La difusión de noticias falsas por medio de plataformas como Facebook o Whatsapp se ha convertido en una estrategia para dañar reputaciones. Estas han sido de difícil control por el alto número de usuarios que las comparten y se ha convertido en un fenómeno generalizado, ya que no se cuenta con controles estrictos para evitar su difusión y detectar el origen o autores de las mismas.

**4** Empresas como Colanta garantizan la inocuidad del producto y hacen inviables situaciones como las noticias falsas que generan alarma a través de las redes sociales, debido a que aplican métodos oficiales de referencia, como los recomendados por la ISO y AOAC, entre otros. Estos permiten la obtención de resultados confiables y oportunos, siendo de gran importancia en la industria alimentaria para reducir la espera en los procesos de producción, liberar más rápidamente los lotes producidos y aplicar acciones correctivas.

**5** Los componentes básicos y prioridades del sistema de control de los alimentos incluyen legislación y reglamentos alimentarios; gestión del control de los alimentos; servicios de inspección; servicios de laboratorio como: seguimiento, datos epidemiológicos de los alimentos, información, educación, comunicación y capacitación; Así, con la implementación adecuada de estos controles las empresas pueden garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

**6** Las empresas de alimentos, a pesar de sus grandes esfuerzos para el control de la seguridad alimentaria, han sido afectadas por falsas noticias en redes sociales, relacionadas con problemas de inocuidad, que invitan a no consumir los productos porque están supuestamente contaminados con microorganismos patógenos que pueden afectar la salud del consumidor. Frente a este tipo de situaciones las autoridades competentes y encargadas de vigilar sector alimenticio recomiendan remitirse únicamente a las entidades oficiales encargadas del control sanitario, revisar los comunicados de las mismas empresas implicadas y confirmar la veracidad del texto en cuestión antes de continuar compartiendo y difundiendo mensajes falsos.

**7** Las respuestas oficiales o noticias que desmienten las cadenas, se difunden con menor intensidad e impacto que las cadenas maliciosas, por tal motivo, es necesario seguir educando al consumidor frente a las características del producto que recibe y fomentar la capacidad de identificación de contenidos falsos y verificación de la información mediante fuentes confiables.

## Referencias

- Administración de Medicamentos y Alimentos -FDA-* (2017). Seguridad alimentaria para futuras mamás: profesionales de la medicina, los 14 patógenos principales transmitidos por los alimentos.
- Bavaria desmiente mal estado de la Pony Malta.* (2015). Semana. Recuperado de <https://www.semana.com/economia/articulo/pony-malta-bavaria-desmiente-cadena-de-whatsapp/444424-3>
- Carvajal Restrepo, E. (2017, 27 de noviembre). *Cadena sobre salmonella en productos de Colanta es falsa.* El Colombiano. Recuperado de <http://www.elcolombiano.com/colombia/salud/cadena-sobre-salmonella-en-los-productos-de-colanta-es-falsa-AB7773121>
- Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades -CDC- (2017). *Microbios y enfermedades transmitidos por los alimentos.* Recuperado de <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>
- Grajales, S. (2018, 2 de marzo). *Es falsa la información sobre presuntas bacterias en productos de Colanta.* Caracol Radio. Recuperado de [http://caracol.com.co/emisora/2018/03/02/pereira/1519988525\\_268594.html](http://caracol.com.co/emisora/2018/03/02/pereira/1519988525_268594.html)
- Herranz Sorribes, C. (2008) *Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria, VI workshop mrama.* Alimentaria. 109-112. Recuperado de [http://jornades.uab.cat/workshopmrama/sites/jornades.uab.cat/workshopmrama/files/Monografico\\_VI\\_workshop\\_MRAMA.pdf](http://jornades.uab.cat/workshopmrama/sites/jornades.uab.cat/workshopmrama/files/Monografico_VI_workshop_MRAMA.pdf)
- Industria Alimenticia. (2013). *Control de patógenos en la industria alimenticia.* Recuperado de <https://www.industriaalimenticia.com/articulos/86836-control-de-patogenos-en-la-industria-alimenticia>

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima- (2017). *Alerta por falsas cadenas en redes que hablan de contaminación con salmonella*. Recuperado de <http://hsbnoticias.com/temas/falsas-cadenas-en-redes-sociales>

Leotta, G. (2009). *Métodos rápidos: una herramienta útil y práctica para el análisis microbiológico de los alimentos*, Revista Argentina de Microbiología. 63-64.

Montoya García, J. (2019, 21 de enero). *WhatsApp hizo un cambio este lunes en todo el mundo*. El Colombiano. Recuperado de <http://www.elcolombiano.com/tecnologia/whatsapp-solo-permitira-reenviar-un-mensaje-cinco-veces-IH10068011>

Mukherjee, K. (2017, 16 de septiembre). *El eterno problema de controlar las noticias falsas en Whatsapp*. El Espectador. Recuperado de <https://www.elespectador.com/tecnologia/el-eterno-problema-de-controlar-las-noticias-falsas-en-whatsapp-articulo-713522>

Ojeda, D. (2018, 5 de enero). *Noticias falsas, el dolor de cabeza de los anunciantes en internet*. El Espectador. Recuperado de <https://www.elespectador.com/economia/noticias-falsas-el-dolor-de-cabeza-de-los-anunciantes-en-internet-articulo-731979>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura -FAO- (2003). *Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s04.htm>

*Nuestros productos no están contaminados con salmonella*, <http://www.colanta.com.co/noticias/nuestros-productos-no-estan-contaminados-con-salmonella/>

Vanegas, C., Rojas, J. (2004) *Detección de patógenos en alimentos hipótesis*. Apuntes Científicos Uniandinos, (4), 36-40.

Yiannas, F. (2009). *Cultura de inocuidad alimentaria*.

Vigilado supersolidaria

# Agro Colanta®

# Canes®



Salud digestiva



Salud para el corazón



Pelaje brillante y saludable

## ¡El alimento que les encanta!



## Colanta®

Sabe más,  
Sabe a campo